



### Châteauneuf-du-Pape

La Cuvée du Papet  
Domaine Mont-Olivet

**Anbaugebiet:** Frankreich / Côtes du Rhône / Châteauneuf-du-Pape AOC

**Rebsorte(n):** Grenache, Mourvèdre, Syrah

**Ausbau / Herstellung:** Nur Trauben aus den besten Lagen werden für diesen einmaligen Wein verwendet. Ebenfalls wird er nur in den besten Weinjahren hergestellt. Der Ausbau erfolgt im Holzfass.

**Charakteristik:** Jahrgang 2018

In der Nase ist er kräftig und duftet intensiv nach dunklen Früchten, gepaart mit dezenten Noten von Kräutern, Fichtenwald und Tabak. Im Mund wirkt er wuchtig und füllig. Eine reife Säure und ein samtiges Tannin geben dem Wein seine schöne Struktur. Der Abgang ist lange anhaltend und wärmend. Ein hervorragender Châteauneuf-du-Pape.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Dieser Wein passt zu grilliertem und zu heiss geräuchertem Rind-, Lamm- und Schweinefleisch sowie zu dunklem Saucenfleisch wie Boeuf-Bourguignon oder Ragouts aus Hirsch- oder Rehfleisch. Auch zu einer marokkanischen Lamm-Tajine sowie zu gereiftem Käse harmoniert er wunderbar.